



Restauracja - Pensjonat
„Pod Wietrzną Górą”
Kazimierz Dolny

„WIETRZNA GÓRA”

TAK BRZMIAŁA NAJSTARSZA NAZWA KAZIMIERZA. PO RAZ PIERWSZY PRZYWOŁAŁ JĄ JAN DŁUGOSZ, NAJWIĘKSZY HISTORYK POLSKIEGO ŚREDNIOWIECZA. WIETRZNĄ GÓRĘ WIDZIAŁ JUŻ W CZASACH BOLESŁAWA CHROBREGO, JAKO WŁASNOŚĆ KLASZTORU O.O. BENEDYKTYNÓW NA ŁYSEJ GÓRZE. BYĆ MOŻE TO TYLKO LEGENDA, HISTORIA USTALIŁA JEDNAK, ŻE OK. 1181 ROKU WIETRZNĄ GÓRĘ WRAZ Z OKOLICZNYMI WSIAMI PODAROWAŁ SIOSTROM NORBERTANKOM SPOD KRAKOWSKIEGO ZWIERZYŃCA KSIĄŻĘ KAZIMIERZ SPRAWIEDLIWY. I TO NA CZEŚĆ JEGO IMIENIA WIETRZNEJ GÓRZE NADANO NAZWĘ KAZIMIERZ. DOPIERO PÓŹNIEJ, GDY POJAWIŁY SIĘ INNE MIEJSCA NAZWANE TYM IMIENIEM /np. KAZIMIERZ PRZY KRAKOWIE/ NASZEMU KAZIMIERZOWI PRZYDANO OKREŚLENIE „INFERIORE”, CZYLI DOLNY. WIETRZNA GÓRA TO BYŁO WZGÓRZE NA, KTÓRYM DZIŚ WZNOSI SIĘ KLASZTOR O.O. FRANCISZKANÓW – REFORMATÓW. TUTAJ ZRODZIŁ SIĘ PÓŹNIEJSZY KAZIMIERZ. NIE MOŻNA WYKLUCZYĆ, ŻE ISTNIAŁ TU NAJSTARSZY W KAZIMIERZU KOŚCIÓŁEK.

W 1589 r. MIESZCZANIE KAZIMIERSCY, Z BARTOSZEM PRZYBYŁĄ UFUNDOWALI TU NIEDUŻĄ KAPLICĘ, OBOK STAŁA WIEŻA STRAŻNICZA, KTÓRĄ ROZEBRANO DOPIERO ok. 1680, r. WZGÓRZE BYŁO POKRYTE DOŚĆ BEZŁADNA ZABUDOWĄ. ZLIKWIDOWANO JĄ DOPIERO PO UMIEJSCOWIENIU TU KLASZTORU O.O. FRANCISZKANÓW, CZYLI PO 1626 r. Z OCALAŁYCH DOMOSTW OSTAŁO SIĘ TO, W KTÓRYM TERAZ JESTEŚMY. SKLEPIONA SALA TO POZOSTAŁOŚĆ PIERWOTNEJ BUDOWLI, POCHODZĄCEJ JESZCZE Z XVI w. BYĆ MOŻE TU WŁAŚNIE MIESZKALI PIERWSI ZAKONNICY, ZANIM WYBUDOWANY ZOSTAŁ KLASZTOR.

WIELE WSKAZUJE, ŻE DOM TEN ŁĄCZY Z KLASZTOREM PODZIEMNE PRZEJŚCIE. WIADOMO NATOMIAST, ŻE JESZCZE W XVI w. NA WIETRZNEJ GÓRZE SKŁADANO OFIARY Z CZARNEGO KOGUTA, WSPOMNIENIE O DAWNYCH, POGAŃSKICH JESZCZE PRAKTYKACH I OBYCZAJACH. TU WŁAŚNIE ZACZEŁO BIĆ ŹRÓDŁO HISTORII KAZIMIERZA.



SZEF KUCHNI POLECA ZESTAWY OBIADOWE CHEF'S SPECIALS

Kotlet „Pod Klasztorem” (*1-7) na placku ziemniaczanym z zestawem surówek Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan served with set of salads	29,00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami (*1;2;4) z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty Duck roasted with apples, served with half-French noodles and red cabbage salad	46,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym lub kurkowym (*1-7) z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi Roasted pork sirloin in mushroom sauce , served with half-french noodles and browned beetroot	37,00 zł
Filet z morszczuka kapskiego (*1-7) z ziemniakami i zestawem surówek Cape Hake, served with potatoes, and set of salads	32,00 zł
Staropolski kotlet schabowy panierowany (*1-7) z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional Polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	26,00 zł
Stek z dzika z cebulką (*1-7) z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek Wild boar steak with onion, served with fried potato slices and set of salads	39,00 zł



ŚNIADANIA BREAKFASTS

Śniadanie polskie (*1-7)	27,00 zł
Jajecznicą, szynką, kiełbaską, twarogiem, ser żółty, pomidory, ogórki świeże, dżem, miód, pieczywo, masło, sok, kawa lub herbata	
Scrambled eggs, ham, sausage, cottage cheese, tomatoes, fresh cucumber, jam, honey, bread, butter, juice, coffee or tea	
Jajko sadzone na bekonie w zestawie (*1-7)	18,00 zł
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, kawa lub herbata do wyboru	
Eggs on bacon, tomato salad, bread, butter, jam, coffee or tea	
Jajecznicą na szynce w zestawie (*1-7)	19,00 zł
Sałatka z pomidora, ser żółty, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on ham, tomato salad, bread, hard cheese, butter, honey, jam, coffee or tea	
Jajecznicą na maśle w zestawie (*1-7)	17,00 zł
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on butter, tomato salad, bread, butter, jam, honey, coffee or tea	
Omlet (*1-7) ze szpinakiem, z szynką, lub z pieczarkami	16,00 zł
Omelet of choice: with spinach, ham, or mushrooms	
Omlet firmowy z owocami lub z wędzonym łososiem (*1-7;11)	16,00 zł
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet	

PRZYSTAWKI STARTERS

Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej 100 g (*1;2;7;11)	26,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
Tatar z łososia wędzonego 100 g (*1;2;7;11)	17,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Smoked salmon tartar, served with bread and butter	
Śledź do wyboru w oleju lub w śmietanie 100 g (*1;4;11)	13,00 zł
podawany z pieczywem i masłem	
Herring of choice in oil or in cream, served with bread and butter	
Ser góralski panierowany z żurawiną 100 g (*1-7)	12,00 zł
Panned highlanders cheese served with cranberries	
Krewetki duszone w białym winie 100 g (*1-7;9)	25,00 zł
podawane z tostami i masłem czosnkowym	
Shrimps stewed in white wine, served with toasts and garlic butter	

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

ZUPY SOUPS

Barszcz szczawiowy z jajkiem 300 ml (*1-7) Sorrel borsch soup with eagg	8,00 zł
Krem brokułowy z grzankami 300 ml (*1-7) Broccoli cream soup with toasts	8,00 zł
Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem 300 ml (*1-5;7) Tomato soup with rise or pasta	8,00 zł
Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	9,00 zł
Rosół wiejski z makaronem lub domowymi kołdunami 300 ml (*1-7) Country broth with pasta or home made dumplings stuffed with meat	9,00 zł
Chłodnik z ziemniakami 300 ml (*1-5;7) Cold beetroot soup with potatoes	13,00 zł
Żurek staropolski z jajkiem, kielbasą i pieczywem 300 ml (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	12,00 zł

SALATKI SALADS

Sałatka grecka 400 g (*1-7) Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)	21,00 zł
Sałatka z kurczakiem z grzankami 400 g (*1-7) Sałata, filet z kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, jajka, oliwki, kapary, sos winegret Chicken salad (chicken fillet, tomatoes, cucumber, onion, eggs, olives, capers, vinaigrette sauce)	26,00 zł

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Filet z kurczaka saute 120 g (*1-7) Chicken fillet saute	16,00 zł
Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym 120+50g (*1-7) Chicken sirloin in mustard sauce	20,00 zł
Kotlet de volaille 130 g (*1-7) Cutlet de volaille	20,00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami (połowa kaczki) (*1-7) Roasted duck with apples	36,00 zł
Sznicel cielęcy po wiedeńsku 120 g Vienna veal schnitzel with egg	26,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym 120+100 g (*1-7) Roasted pork sirloin in boletus sauce	26,00 zł
Polędwiczki wieprzowe z rusztu 120 g (*1-7) Roasted pork sirloin	18,00 zł
Bryzol z polędwicy wołowej z duszonymi pieczarkami 120 g (*1-7) Beef „bryzol” with braised champignons	33,00 zł
Polędwica wołowa z rusztu (*1-7) Roasted beef sirloin	31,00 zł

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

DANIA Z RYB FISH DISHES

Łosoś norweski saute wg. wagi 100 g (*1-7;11) Norwegian salmon saute	14,00 zł
Pstrąg saute wg. wagi 100 g (*1-7;11) Trout saute	10,00 zł
Pstrąg duszony w winie wg. wagi 100 g (*1-7;11) Trout stewed in wine	11,00 zł
Filet z sandacza saute wg. wagi 100 g (*1-7;11) Perch fillet saute	15,00 zł
Morszczuk kapski saute wg. wagi 100 g (*1-7;10;11) Cape Hake saute	12,00 zł

PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi ruskie 250 g (*1;2;4) Russian dumplings (stuffing: cottage cheese, potato, onion)	18,00 zł
Pierogi z kapustą i grzybami 250 g (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	18,00 zł
Pierogi z mięsem i kapustą 250 g (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	19,00 zł
Mix pierogów 250 g (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	19,00 zł
Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	19,00 zł
Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	25,00 zł
Spaghetti Bolognese (mięsne) 300 g (*1-7)	18,00 zł

DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

Naleśniki (*1;2;4) z owocami, lub z twarogiem i rodzynekami Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	16,00 zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną (*1-7) Potato pancakes with cream	18,00 zł
Placki ziemniaczane z sosem grzybowym (*1-7) Potato pancakes with mushroom sauce	21,00 zł
Kopytka z sosem grzybowym (*1-7) Potato noodles with mushroom sauce	21,00 zł

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

DESERY DESSERTS

Deser Szefa z ajerkoniakiem (sernik, szarlotka, lody) 150 g (*1;2;4;8;9)	16,00 zł
Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)	
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną (*1;2;4;8;9)	
Ice-cream cup with fruits and cream, small or large	
mały 110 g	9,00 zł
duży 220 g	16,00 zł
Szarlotka regionalna na ciepło z bitą śmietaną 100 g (*1;2;4)	10,00 zł
Warm apple pie with cream	
Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g (*1;2;4)	12,00 zł
Warm cheese cake with cream	

DODATKI ADDITIVES

Frytki 150 g	7,00 zł
French fries	
Ziemniaki 200 g	5,00 zł
Boiled potatoes	
Ziemniaczane talarki z patelni 200 g	8,00 zł
Fried potato slices	
Kluski półfrancuskie 200 g (*1;2;4)	9,00 zł
Half-French noodles	
Kopytka 250g (*1;2;4)	11,00 zł
Potato noodles`	
Ryż 150 g	5,00 zł
Rise	

SURÓWKI SALADS

Zestaw surówek 200 g (*2;4)	8,00 zł
Set of salads	
Bukiet warzyw gotowanych 200 g (*1;4)	9,00 zł
Boiled vegetables	
Szpinak w sosie śmietanowo-czosnkowym 150 g (*2-7)	8,00 zł
Spinach in garlic cream sauce	
Surówka z kapusty białej, czerwonej lub kiszzonej 150 g	6,00 zł
White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad	
Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem 150 g (*2;4;7)	6,00 zł
Carrot salad with apples and horseradish	
Surówka z pora 150 g (*1-7)	6,00 zł
Leek salad	
Mizeria 150 g (*1-7)	8,00 zł
Cucumber with cream	
Buraczki zasmażane 150 g (*1-7)	8,00 zł
Browned beetroot	
Kapusta zasmażana 150 g (*1-7)	8,00 zł
Browned cabbage	

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata z wiśniówką 150 ml Tea with cherry liquer	9,00 zł
Herbata - różne smaki 150 ml Tea - variety of flavors	7,00 zł
Kawa espresso 150/6 Espresso coffee	8,00 zł
Kawa espresso z mlekiem 150/6 (*4) Espresso coffee with milk	9,00 zł
Kawa Latte 150/6 (*4) Coffee Latte	13,00 zł
Kawa po Turecku 150/6 Turkish coffee	8,00 zł
Kawa Cappuccino 150/10 (*4) Cappuccino	9,00 zł

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml	6,00 zł
Coca Cola, Sprite 500 ml	8,00 zł
Kawa mrożona z lodami 350 ml Ice coffee with ice-cream	15,00 zł
Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml Mineral water Kinga Pienińska	5,00 zł
Soki Cappy 250 ml Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato, pineapple	5,00 zł
Herbata FuzeTea 250 ml Cytrynowa, brzoskwiniowa Ice Tea – lemon or peach	5,00 zł
Lemoniada 350ml	7,00 zł
Lemoniada Dzbanek	20,00 zł

*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

PIWA BEERS

Tyskie Gronie 0,33 l	6,00 zł
Tyskie Gronie 0,5 l	8,00 zł
Tyskie Książęce 0,5 l	8,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem małe 0,33 l	7,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem duże 0,5 l	9,00 zł
Perła chmielowa 0,5 l	8,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l	9,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l	11,00 zł
Lech Premium 0,5 l	8,00 zł
Żywiec 0,5 l	8,00 zł
Pilsner Urquell 0,5 l	11,00 zł
Redd's 0,4 l	8,00 zł
Heineken małe 0,33 l	8,00 zł
Heineken duże 0,5 l	10,00 zł
Guinness 0,44 l	13,00 zł
Paulaner 0,4 l	12,00 zł
Desperados 0,4 l	8,00 zł
Kazimierskie 0,5 l	10,00 zł
Lech Free bezalkoholowe 0,33 l	7,00 zł

DRINKI COCKTAILS

WŚCIEKŁY PIES	10,00 zł
Bols 50 ml; Sok malinowy 50 ml; Tabasco	
KRWAWA MERY	11,00 zł
Wyborowa 50 ml; Sok pomidorowy 50 ml; Przyprawy	
SEKRET MNICHA	21,00 zł
Receptura zastrzeżona	
PLAN BALCEROWICZA	24,00 zł
Martini Bianco 50 ml; Śliwowica 50 ml; Wiśniówka 50 ml; Dodatki	
ZIELONA LAGUNA	23,00 zł
Bols Blue 40 ml; Bols 40 ml; Sok pomarańczowy	
MOJITO	24,00 zł
Rum 50 ml; Sok z limonki; Cukier brązowy; Woda gazowana	
CZERWONY PAŹDZIERNIK	21,00 zł
Żurawinówka 100 ml; Sprite 200 ml; Żurawina	

ALKOHOLE LIQVORS

WÓDKI 40 ml

Bols, Wyborowa, Luksusowa, Smirnoff	6,00 zł
Żołądkowa gorzka, Dzięgielówka, Żubrówka	6,00 zł
Finlandia, Finlandia Cranberry, Absolut	8,00 zł
Possover Slivovitz, Baczewski	11,00 zł

WÓDKI 50 ml

Campari	8,00 zł
Tequila Silver Sierra, Tequila Gold Sierra	12,00 zł

WHISKY 50 ml

Brandy Stock	10,00 zł
Johnnie Walker Red Label, Ballantine`s, Teacher`s,	12,00 zł
Jack Daniel`s, Jim Beam, Grant`s	14,00 zł
Chivas Regal 12 y.o, Johnnie Walker Black Label	16,00 zł

KONIAKI - COGNAC 50 ml

Martell VSOP, Remy Martin VS, Hennessy	20,00 zł
Metaxa 7*	16,00 zł
Metaxa 5*	12,00 zł

GIN 50 ml

Seagrams, Lubuski	6,00 zł
Beefeater, Gordon`s	10,00 zł

LIKIERY 50 ml

Wiśniówka, Żurawinówka, Adwokat	5,00 zł
Jagermeister, Kahlua	10,00 zł

RUM 50 ml

Bacardi black, Bacardi superior, Malibu	10,00 zł
---	----------

VERMOUTH 100 ml

Martini Bianco	10,00 zł
----------------	----------

WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

Champagne Vve Pelletier	0,75l	160,00 zł
Reims, Francja białe półwytrawne		
Martini Asti białe słodkie	0,75l	70,00 zł
DOCG Asti, Włochy		
Cava białe półwytrawne	0,75l	40,00 zł
Hiszpania		
Dorato bianco białe słodkie	0,75l	30,00 zł
Polska		

WINA CZERWONE RED WINES

Wino domowe wytrawne	0,20l	10,00 zł
Wino grzane	0,20l	17,00 zł
Carlo Rossi półwytrawne California	0,75l	50,00 zł
Jacob`s Creek półwytrawne	0,75l	60,00 zł
Shiraz , Grenache , Australia	0,10l	10,00 zł
karafka	0,25l	20,00 zł
Shell Segal Red wytrawne	0,75l	60,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael	0,10l	10,00 zł
karafka	0,25l	20,00 zł
Morgen David półsłodkie	0,75l	50,00 zł
California USA	0,10l	8,00 zł
karafka	0,25l	18,00 zł
Cotes du Rhone wytrawne	0,75l	70,00 zł
Les Combes Saint-Sauveur Grenache, Syrah A.C Cotes du Rhone, Francja		
Chianti wytrawne	0,75l	55,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy		

WINA BIAŁE WHITE WINES

Wino domowe wytrawne	0,20l	10,00 zł
Jacob's Creek półwytrawne	0,75l	60,00 zł
Sauvignon blanc, Australia	0,10l	10,00 zł
karafka	0,25l	20,00 zł
Shell Segal wytrawne	0,75l	60,00 zł
Sauvignon Blanc, Argaman, Syrah Izrael	0,10l	10,00 zł
karafka	0,25l	20,00 zł
Portada półsłodkie	0,75l	50,00 zł
Chardonnay, Moscatel, Alvarinho Portugalia	karafka 0,25l	18,00 zł
Cotes du Rhone wytrawne	0,75l	70,00 zł
Les Combes Saint-Sauveur Grenache, Syrah, A.C Cotes du Rhone, Francja		

Organizujemy:

- Bankiety ; Przyjęcia okolicznościowe
- Konferencje; Szkolenia
- Imprezy integracyjne z atrakcjami (od rejsów statkiem po sporty ekstremalne)
- Wyżywienie dla wycieczek i grup zorganizowanych po preferencyjnych cenach

Zapraszamy także, do korzystania z usług naszego
Pensjonatu

do dyspozycji naszych gości oddajemy 9 eleganckich,
w większości klimatyzowanych pokoi
2-osobowych i rodzinnych, dla 24 osób.

Gościom pensjonatu, udzielamy **10% rabatu**
w naszej restauracji

ZAPRASZAMY

od godz. 9:00

Restauracja Pod Wietrzną Górą
24-120 Kazimierz Dolny
ul. Krakowska 1
tel. 81 88 10 640 / 543
info@wietrznagora.pl www.wietrzna.com



Wykaz alergenów występujących w potrawach

- * 1 – zboża – gluten
- * 2 – jaja i ich pochodne
- * 3 – soja
- * 4 – mleko i produkty mleko-pochodne
- * 5 – seler
- * 6 – laktoza
- * 7 – gorczyca
- * 8 – orzeszki arachidowe
- * 9 – orzechy
- *10 – skorupiaki
- *11 – ryby